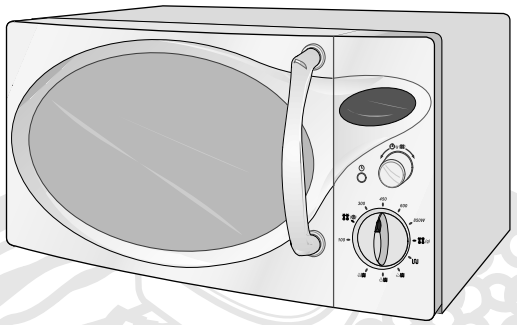
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing met handige kooktips

CE2727N / CE2727NT



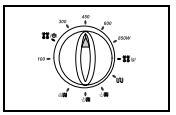
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Plaats van de onderdelen 2
Bedieningspaneel 3
Accessoires 3
Indeling van deze handleiding 4
Denk aan uw veiligheid 4
Magnetronoven installeren 6
Klok gelijkzetten 6
De werking van uw magnetron 7
Controleer of uw combi magnetron goed werkt 7
Suggesties voor het oplossen van problemen 8
Koken en opwarmen 8
Vermogensstanden 9
Stoppen met verhitten 9
Resterende bereidingstijd bijstellen 9
Handinstelling voor ontdooien 10
Automatisch ontdooien 10
Instellingen voor automatisch ontdooien 10
Bruinplateau (CE2727NT) 11
Instelling bruinplateau (CE2727NT) 12
Positie van verwarmingselement 13
Serviesgoed 13
Grillen 14
Magnetron en grill tegelijk gebruiken 14
Geschikt kookgerei 15
Kooktips 16
Magnetronoven schoonmaken 22
Magnetronoven opbergen en repareren 23
Technische gegevens 23

Codice No. : DE68-01787A

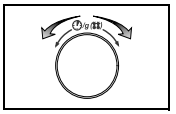
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

Als u voedsel wilt bereiden

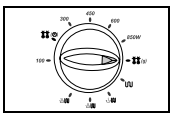


1. Plaats het gerecht in de magnetron.
Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de gewenste stand.

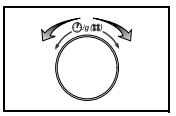


2. Stel de kooktijd in door de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (⏱/g) in de gewenste stand te zetten.
Na ongeveer 2 seconden begint de magnetron te werken.

Als u voedsel wilt Automatisch ontdooien

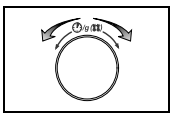


1. Zet de draaiknop voor het instellen van het **vermogen** op het symbool voor **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** (🍖(g)).



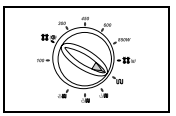
2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (⏱/g) op het juiste gewicht.
Na ongeveer 2 seconden begint de magnetron te werken.

Als u de ingestelde tijd wilt veranderen

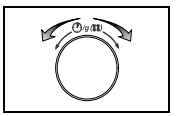


Laat het gerecht in de magnetron zitten.
Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (⏱/g) op de gewenste tijd.
Na ongeveer 2 seconden werkt de magnetr verder.

Als u voedsel wilt grillen

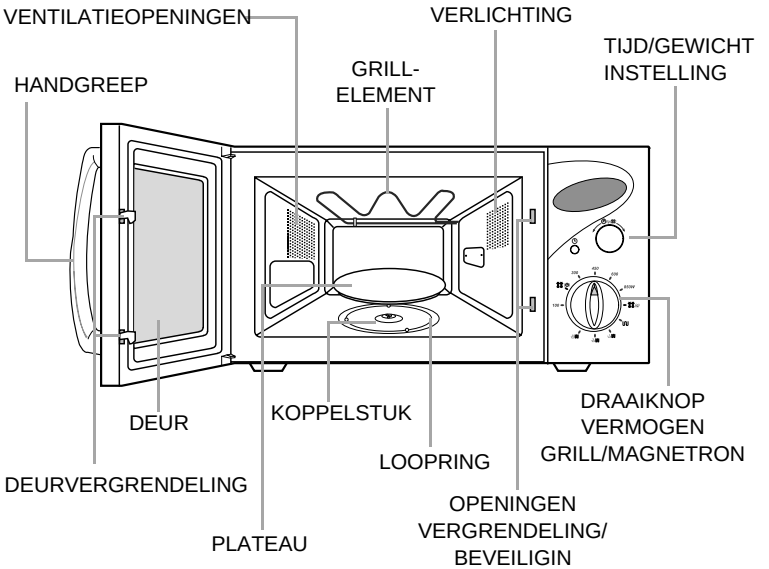


1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** op **grill** (⋂⋂).

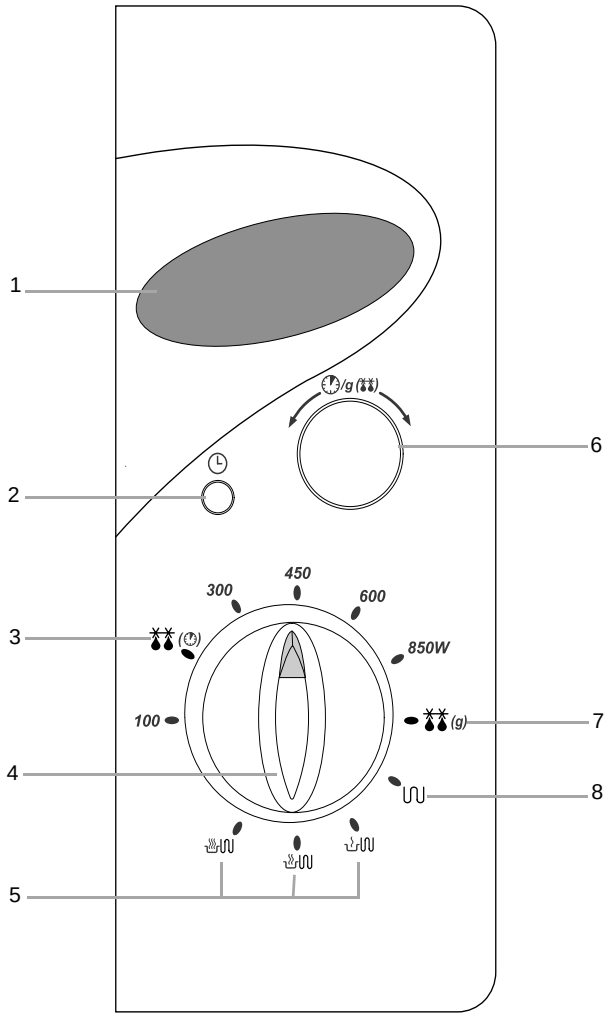


2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** (⏱/g) op de gewenste tijd.
Na ongeveer 2 seconden begint de grill te werken.

Plaats van de onderdelen



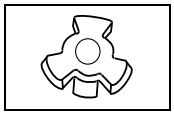
Bedieningspaneel



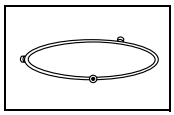
1. DISPLAY
2. INSTELKNOP KLOK
3. HANDINSTELLING ONTDOOIEN
4. DRAAIKNOP VERMOGEN GRILL/MAGNETRON
5. COMBINATIE STANDEN
6. TIJD/GEWICHT INSTELLING
7. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
8. GRILL

Accessoires

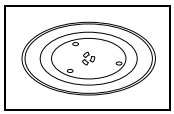
Afhankelijk van het door u aangeschafte model zijn bij uw magnetronoven een aantal veelzijdige toebehoren geleverd.



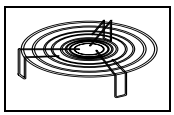
1. **Koppelstuk,** dat correct op de motoras onder in de magnetronoven moet worden gezet.
   Doel: Het koppelstuk zorgt dat het plateau draait.



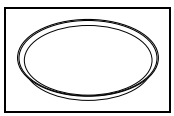
2. **Loopring,** die u midden in de magnetronoven legt.
   Doel: De loopring ondersteunt het plateau.



3. **Plateau,** dat u met het middelpunt op het koppelstuk plaatst.
   Doel: Het plateau is het kookvlak. Het is makkelijk uit de oven te nemen om het te reinigen.



4. **Metalen rooster**, voor op het plateau.
   Doel: Het metalen rooster kan bij grillen en combinatieprogramma's worden gebruikt.



5. **Bruinplateau (alleen CE2727NT)**, zie pagina 11.
   Doel: Dit plateau zorgt voor een knapperig gebruind gerecht (b.v. bij gebak of pizza). Het kan worden gebruikt bij de functies magnetron en grillen en combinatieprogramma's.

☛ Gebruik de oven **NOOIT** als de loopring en het plateau niet zijn geplaatst.

NL

Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven.

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Vooraan in de handleiding vindt u beknopte instructies voor vier basisfuncties:

- ***Koken***
- ***Ontdooien (Handinstelling&Automatisch)***
- ***Bereidingstijd verlengen***
- ***Voedsel grillen***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedienings-paneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden vier symbolen gebruikt.

Let op

Opmerking

Opgepast

Draaien

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid.
Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de combi magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de combi magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden, waardoor de combi magnetron beschadigd raakt.

2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de combi magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten
     Voorbeeld: Afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel
     Voorbeeld: Eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.

3. Laat de combi magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de combi magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.

4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de combi magnetron.

5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de combi magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.

6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de combi magnetron aan.
   Reden: Het grill-element en de binnenwanden blijven ook nadat de combi mag-netron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich eraan kunt bran-den, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aan-raking kan komen met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.

Denk aan uw veiligheid (vervolg)

7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi magnetron:
- Doe nooit brandbare materialen in de combi magnetron, ook niet als hij uit staat
- Verwijder de sluitingen van papieren of plastic zakjes.
- Gebruik uw combi magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
- Als u rook ziet, moet u de deur van de combi magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen.

8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
- **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de combi magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
- Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer ALTIJD na het opwar men.
- Wees na het opwarmen voorzichtig met de verpakking, fles e.d. Als deze te heet is geworden, kunt u zichzelf branden.
- Het is mogelijk dat voedsel of vloeistoffen buiten de combi magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten.
- Om te voorkomen dat vloeistoffen na afloop van het opwarmen aan de kook raken, met het risico op verbranding, moet u een plastic of glazen lepeltje of stokje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het opwarmen voorzichtig omroeren.
  Reden: Tijdens het opwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt tijdelijk wat hoger liggen. Hierdoor is het mogelijk dat de vloeistof plotseling aan de kook raakt en naar buiten spat wannneer u deze uit de magnetron haalt. U kunt zichzelf dan branden.
- Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
  * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
  * Dek de wond af met schoon, droog verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Vul flessen e.d. **NOOIT** tot de rand en maak gebruik van potjes e.d die van boven wijder zijn dan van onderen, om overkoken te voorkomen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
- Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
- Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.

9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warm tebronnen.
- Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.

10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de mag netron opent.
Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.

11. Houd de binnenkant van de combi magnetron schoon.
Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de combi magnetron minder efficiënt werkt.

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de combi magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de combi magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.

BELANGRIJKE VEILGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de combi mag-netron. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

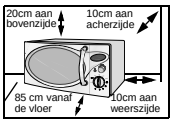
BELANGRIJK

Laat kleine kinderen NOOIT de combi magnetron gebruiken of ermee spelen. Ook mogen kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van de magnetron komen wanneer deze in gebruik is. Speelgoed en andere voor kindere aantrekkelijke dingen mogen niet te dicht bij de magnetron worden bewaard of verstopt.

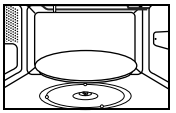
NL

Magnetronoven installeren

Zet de oven op een egaal en waterpas werkvlak dat sterk genoeg is om zijn gewicht te dragen.



1. Let er bij installatie van de magnetron op dat er aan alle kanten voldoende ventilatieruimte overblijft. Aan de achterkant en de zijkanten moet deze ruimte minstens 10 cm zijn, aan de bovenkant 20 cm en minimaal 85 cm vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Plaats de loopring en het plateau.
Zorg dat het plateau onbelemmerd kan draaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

✻ Blokkeer **NOOIT** de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

✻ Voor uw eigen veiligheid is het van belang dat u de kabel aansluit op een geaard (3-polig) stopcontact van 230 Volt, 50 Hz wisselstroom. Is de kabel van de magnetron beschadigd, laat deze dan door uw fabrikant, service center of deskundige monteur vervangen door een nieuwe kabel.

✻ Zet de magnetronoven **NIET** op een plek waar het heet of vochtig kan zijn. Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

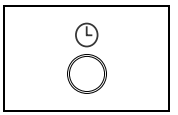
✻ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

Klok gelijkzetten

Uw combi magnetron heeft een ingebouwde klok. De weergave kan worden ingesteld op 12-uurs of 24-uurs aanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

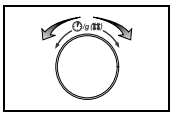
- ***Wanneer de combi magnetron in gebruik wordt genomen***
- ***Na stroomuitval***

✉ Vergeet niet om aan het begin en einde van de zomertijd de klok gelijk te zetten.

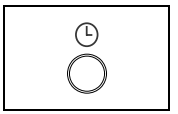


1.

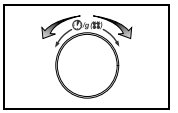
Voor tijdweergave in ...	**Drukt u de (🕒) knop...**
24-uurs aanduiding	Eenmaal in
12-uurs aanduiding	Tweemaal in



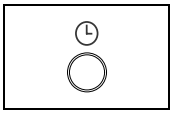
2. Draai aan de draaiknop **tijd/gewicht instelling** (⏱/g/lb) om de uren in te stellen.



3. Druk op de 🕒 knop.



4. Draai aan de draaiknop **tijd/gewicht instelling** (⏱/g/lb) om de minuten in te stellen.



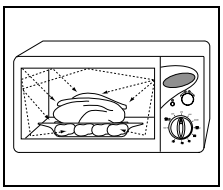
5. Druk op de 🕒 knop.

De werking van uw magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert. U kunt voedsel en dranken met uw combi magnetron:

- ***Ontdooien, (Handinstelling & Automatisch)***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken.

2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.

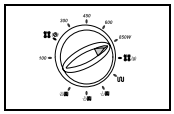
3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
- Hoeveelheid en dichtheid
- Vochtgehalte
- Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)

☞ Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:
- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

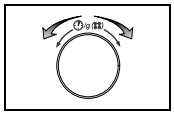
Controleer of uw combi magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt.

Open de magnetron door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de hoogste stand.



2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** (⏱/g(⇳)).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met steeds een minuut pauze.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ De combi magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

Suggesties voor het oplossen van problemen

Treedt een van de hieronder aangegeven problemen op, probeer het dan met de vermelde suggesties op te lossen.

- Dit is normaal.
  - Condensvorming in de oven
  - Luchtstroming rond de deur en de ovenbehuizing
  - Lichtweerkaatsing rond de deur en de ovenbehuizing
  - Stoom rond de deur en uit de ventilatieopeningen

- De oven doet niets als u de knop **tijd/gewicht instelling** (⏱/g(lb)) verdraait.
  - Is de deur goed gesloten?

- Maaltijd wordt helemaal niet gekookt.
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld ?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Misschien is het stroomverbruik van de oven zo hoog dat een zekering is doorgesmolten.

- Voedsel wordt oververhit of blijft te koud.
  - Hebt u voor deze soort voedsel de juiste bereidingstijd ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen ingesteld?

- In de oven ontstaan vonken of knetterende geluiden.
  - Hebt u serviesgoed met een metaalhoudende sieropdruk in de oven gezet?
  - Hebt u metalen bestek of keukengerei in de oven geplaatst?
  - Bevindt aluminiumfolie zicht dicht bij de wanden van de ovenruimte?

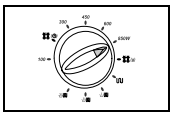
- De oven stoort op de radio of de televisie.
  - Tijdens het gebruik kan de oven enige storing op de radio of televisie veroorzaken. Dit is normaal. U lost dit probleem op door de oven op grotere afstand van televisies, radio's of antennes op te stellen.
  - Als de microprocessor in de oven storingen oppikt, dan verdwijnt soms de informatie op het display. U lost dit probleem op door de netkabel uit het stopcontact te trekken en weer aan te sluiten. Stel daarna de tijd opnieuw in.

✉ Als de bovenstaande suggesties het probleem niet verhelpen, neem dan contact met uw leverancier of met de technische dienst van SAMSUNG.

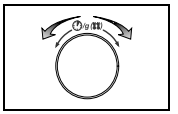
Koken en opwarmen

Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen. Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht.



1. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de hoogste stand. **(MAXIMAAL VERMOGEN: 850 W)**



2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** (⏱/g(lb)).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.

1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

☛ Zet de combi magnetron **nooit** aan terwijl hij leeg is.

✉ U kunt de magnetron met de draaiknop voor het **vermogen** tijdens het verwarmen op een andere stand zetten.

Vermogensstanden

U kunt kiezen uit de hieronder aangegeven vermogensstanden

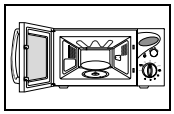
Stand	Vermogen	
	Magnetron	**Grill**
HOOG	850 W	
MIDDEL/HOOG	600 W	
MIDDEL	450 W	
MIDDEL/LAAG	300 W	
HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN (⁂(⏲))	180 W	
AUTOMATISCH ONTDOOIEN (⁂(g))	180 W	
LAAG/WARMHOUDEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	300 W (♨)	1100 W
COMBI II	450 W (♨)	1100 W
COMBI III	600 W (♨)	1100 W

✉ Als u een hoger vermogen kiest, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

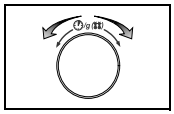
✉ Als u het vermogen lager zet, moet u een langere bereidingstijd kiezen.

Stoppen met verhitten

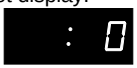
U kunt de magnetron altijd stoppen en het voedsel controleren



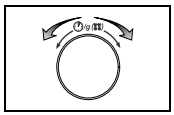
1. Tijdelijk stoppen:
Open de deur.
De magnetron stopt. Sluit de deur om verder te gaan.



2. Definitief stoppen:
Draai de knop **tijd/gewicht instelling** (⏲/g) geheel naar links.
“: 0 ” verschijnt in het display.



Resterende bereidingstijd bijstellen



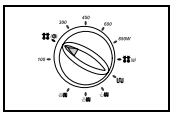
U kunt terwijl de magnetron werkt, de resterende bereidingstijd veranderen met de draaiknop **tijd/gewicht instelling** (⏲/g).
Voor een kortere bereidingstijd draait u de knop naar links, voor een langere naar rechts.

NL

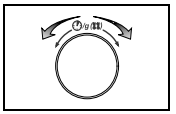
Handinstelling voor ontdooien

In de stqnd Handinstelling voor Ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien.

Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Zet de draaiknop voor het instellen van het **vermogen** op het symbool voor **HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN**( ).



2. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** ( ).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

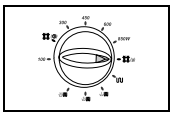
✉ Gebruik uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed.

✉ Wilt u voedsel handmatig ontdooien, kies dan de ontdooitfunctie en een vermogen van 180 W. Voor meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden, zie pagina 19.

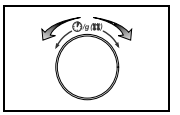
Automatisch ontdooien

In de stand Automatisch Ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte of vis ontdooien.

Zet het ingevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Draai de knop voor het **vermogen** op **Automatisch Ontdooien** ( ).



2. Zet de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** ( ) op het juiste gewicht.
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.
1) Na de ingestelde tijd stopt de magnetron en laat hij vier keer een waarschuwing horen.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ **N.B.** Gebruik uitsluitend magnetronbestendig serviesgoed.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmaterialen. Leg het bevroren product op het draaiplateau.

Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.

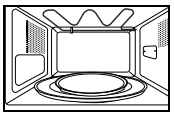
Houd wanneer de magnetron klaar is met het ontdooiprogramma de op het betreffende gerecht van toepassing zijnde nagaartijd aan.

Product	Portie	Nagaartijd	Aanbeveling
Vlees	200-1500g	20-60 min	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Keer het gerecht wanneer de oven een waarschuwingssignaal geeft.
Gevogelte	200-1500g	20-60 min	
Vis	200-1500g	20-50 min	

Bruinplateau (CE2727NT)

Uw Samsung magnetronoven heeft een bruinplateau als extra accessoire. Met dit bruinplateau kunt u niet alleen een bruin korstje aan de bovenkant krijgen (met de grill), maar ook de onderkant van het voedsel krijgt een knapperig bruin korstje door de hoge temperatuur van het bruinplateau. De tabel op de volgende pagina toont de gerechten die u op het bruinplateau kunt bereiden.

U kunt het bruinplateau ook gebruiken voor bacon, eieren, worstjes etc.



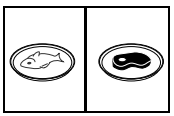
1. Zet het bruinplateau op het draaiplateau en ver warm het voor met de hoogste temperatuurin stelling van de combinatiefunctie [600W + Grill (♨)]. Volg de tijden en aanbevelingen in de tabel.

☛ Gebruik altijd ovenwanten als u het bruinplateau uit de oven neemt: het wordt erg heet.

2. Smeer het bruinplateau in met olie als u bacon of eieren bakt. Zo krijgt uw gerecht een mooi bruin korstje.

✻ Het bruinplateau heeft een teflonlaag die niet krasvast is. Gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals een mes, om te snijden op het plateau.

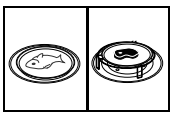
✻ Gebruik plastic kookgerei om krassen op het plateau te voorkomen of haal het voedsel eerst van de plaat af voordat u het gaat snijden.



3. Leg het voedsel op het bruinplateau.

☛ Leg geen voorwerpen op de plaat die niet hittebestendig zijn, bijv. een plastic schaal.

☛ Zet het bruinplateau niet in de oven zonder het draaiplateau.



4. Zet het bruinplateau op het rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

5. Kies de gewenste bereidingstijd en het vermogen. Kijk in onderstaande tabel.

✉ **Schoonmaken van bruinplateau**

Maak het bruinplateau schoon met warm water en een schoonmaakmiddel en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen borstel of schuursponsje; de bovenste laag raakt dan beschadigd.

✻ **Opmerking**

Het bruinplateau is niet vaatwasmachinebestendig.

Instelling bruinplateau (CE2727NT)

NL

We raden u aan het bruinplateau direct op het draaiplateau voor te verwarmen.

Bruinplateau voorverwarmen op 600 W + Grill-functie (♨), volg de tijden en instructies in de tabel.

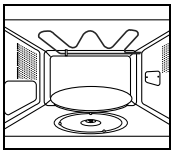
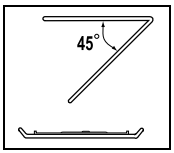
Gerecht	Hoeveelheid	Nawar-mtijd	Vermo-gen	Bereiding-stijd	Aanbevelingen
Bacon	80 g (4 plakjes)	3 min	600W+ Grill (♨)	3-3½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de plakjes naast elkaar op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Gegrilde tomaten	200 g (2 stuks)	3 min	450W+ Grill (♨)	4 -4½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg in een cirkel op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Hamburger (diepvries)	125 g (2 stuks)	3 min	600W+ Grill (♨)	6½-7 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de bevroren hamburgers in een cirkel op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster. Draai na 4 - 5 min. om.
Baguettes (diepvries)	200 - 250 g (2 stuks)	4 min	450W+ Grill (♨)	7-8 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg één baguette naast het midden en 2 baguettes naast elkaar op het plateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Pizza (diepvries)	300 - 350 g	4 min	600W+ Grill (♨)	8-9 min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de diepvries pizza op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.
Gebakken aardappels	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill (♨)	5-6 min 8-9 min	Bruinplateau voorverwarmen. Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze op het bruinplateau met de doorgesneden helft naar beneden. Leg ze in een cirkel. Zet het bruinplateau op het rooster.
Vis-sticks (diepvries)	150 g (5 stuks) 300 g (10 stuks)	4 min	600W+ Grill (♨)	6½ -7 min 9-9½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Vet de plaat in met 1 eetlepel olie. Leg de vissticks in een cirkel op het plateau. Draai om na 3 1 /2 min (5 stuks) of na 5 min (10 stuks).
Kip-nuggets (diepvries)	125 g 250 g	4 min	600W+ Grill (♨)	4½-5 min 7-7½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Vet de plaat in met 1 eetlepel olie. Leg de kipnuggets op het plateau. Zet het bruinplateau op het rooster. Draai na 3 min. (125 g) of 5 min. (250 g) om.
Pizza (koud)	300 - 350 g	4min	450W+ Grill (♨)	5½-6½ min	Bruinplateau voorverwarmen. Leg de koud pizza op het bruinplateau. Zet het bruinplateau op het rooster.

Positie van verwarmingselement

Het verwarmingselement wordt gebruikt bij de functie grillen. Er zijn twee mogelijke posities:

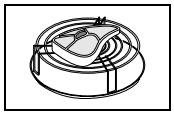
- ***horizontaal voor grillen of combinatiefunctie magnetron + grill***
- ***schuin (hoek van 45°) voor schoonmaken***

☛ Wijzig de stand van het element alleen als het afgekoeld is en forceer niets als u het in de verticale stand wilt brengen.

	U wilt het element gebruiken...	**Handelingen...**
	in horizontale positie (grillen of combinatiefunctie magnetron+grill)	◆ Trek het element naar voren. ◆ Druk het element naar boven tot het evenwijdig aan het plafond van de oven hangt.
	in schuine positie (alléén voor schoonmaken)	◆ Zet het verwarmingselement in een hoek van 45°. ◆ Zet het na schoonmaken weer terug in de horizontale positie.

Serviesgoed

Gebruik magnetronbestendige materialen; gebruik geen plastic bakjes, borden, papieren bekers, papieren doekjes, etc.



Gebruik bij gecombineerde bereiding (magnetron + grill) alleen materiaal dat geschikt is voor een magnetronoven en een gewone oven. Metalen voorwerpen, zoals pannen of bestek, kunnen schade aan uw magnetron toebrengen.

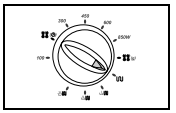
✉ Op pagina 15 vindt u meer informatie over geschikte materialen.

NL

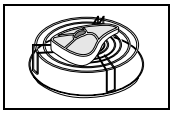
NL

Grillen

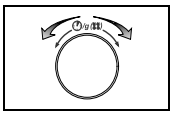
Met de grill kunt u gerechten snel verhitten en bruineren, zonder gebruik te maken van microgolven. Uw combi magnetron wordt daarom geleverd met een grillrooster.



1. Voorverwarmen van de grill: zet de draaiknop voor het vermogen op **grill** ( ) en stel de voorverwarmtijd in met de draaiknop voor de **tijd/gewicht instelling** ( ).



2. Open nadat u de magnetron hebt voorverwarmd de deur. Leg het gerecht op het rooster en zet het rooster op het draaiplateau.



3. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** ( ).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.

1) Na de ingestelde tijd gaat de grill uit en hoort u vier keer een waarschuwing.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Maakt u zich geen zorgen wanneer het verwarmingselement tijdens het grillen aan of uit gaat. Zo wordt de temperatuur geregeld en wordt oververhitting voorkomen.

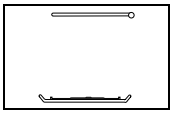
☛ Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de combi magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden. Controleer of het verwarmingselement goed horizontaal staat.

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

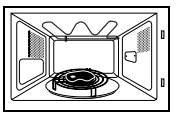
U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als grillbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

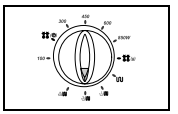
☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.



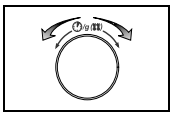
1. Zorg dat het verwarmingselement goed horizontaal zit. Zie ook pagina 13.



2. Open de deur van de magnetron. Leg het voed sel op het rooster en plaats het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Zet de draaiknop voor het **vermogen** in de gewenste grillstand(, ,).



4. Stel de bereidingstijd in met de draaiknop voor de **tijd/ gewicht instelling** ( ).
De verlichting gaat aan en het plateau begint te draaien.

1) Na de ingestelde tijd gaat de grill uit en hoort u vier keer een waarschuwing.
2) Het laatste signaal klinkt drie keer, met een minuut tussenruimte.
3) De normale tijd wordt weer aangegeven.

✉ Bij combinatie van magnetron en grill kan de magnetron maximaal op 600W worden gezet.

Geschikt kookgerei

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

NL

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, waarbij ze hun energie overdragen aan de moleculen in het voedsel. Microgolven worden vooral aangetrokken en geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen. De microgolven brengen de moleculen in het voedsel in snelle trilling, waardoor de temperatuur stijgt en het voedsel gaar wordt.

KOKEN

Serviesgoed voor gebruik in de magnetron:

De gebruikte schalen e.d. moeten de microgolven ongehinderd doorlaten zodat alle energie wordt gebruikt om het voedsel te verwarmen. Microgolven worden teruggekaatst door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, terwijl ze prob-leemloos door keramiek, glas, porcelein en plastic heen gaan, evenals door papier en hout. U kunt in een magnetron dus beslist geen metalen pannen gebruiken.

Voedsel dat kan worden bereid in een magnetron:

Allerlei soorten voedsel zijn geschikt om in de magnetron te worden bereid, bijvoor-beeld verse of ingevroren groenten, fruit, deegwaren, rijst, graan, bonen, vis en vlees. Ook sausjes, vla, soep, pudding en ingemaakt voedsel kunnen in een combi mag-netron worden klaargemaakt. Koken met de magnetron is ideaal voor veel gerechten die normaal gesproken op een kookplaat worden bereid. U kunt de magnetron bijvoorbeeld ook gebruiken om boter of chocola te smelten.

Afdekken tijdens het verwarmen

Het is belangrijk dat u het voedsel tijdens het verwarmen afdekt, omdat er anders water in de vorm van stoom uit het voedsel ontsnapt. De stoom blijft energie opnemen uit de microgolven, waardoor een gedeelte van de energie niet in het voedsel terechtkomt. U kunt voedsel op diverse manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch of plastic deksel of een magnetronbestendige plastic folie.

Wachttijd voor "nagaren"

Het is belangrijk dat u het voedsel na het verwarmen even laat staan, zodat de tem-peratuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verdelen.

Aanwijzingen voor koken van ingevroren groenten

Gebruik een voor dit doel geschikte ovenvaste schaal met deksel. Kook de groente met het deksel op de schaal gedurende de aangegeven minimum tijd (zie onder-staande tabel). Ga door met koken tot u de groente gaar genoeg vindt. Onderbreek het koken twee keer om te roeren, en roer ook na afloop. Zout, kruiden en/of boter voegt u toe wanneer de groente gaar is. Houd tijdens het nagaren het deksel op de schaal.

Gerecht	Hoeve-elheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150 g	600W	4½-5½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Broccoli	300 g	600W	9-10	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Erwten	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Sperciebonen	300 g	600W	8-9	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwten/maïs)	300 g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (Chinees)	300 g	600W	8-9	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt.
Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door. Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeve-elheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd (min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	850W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	850W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	850W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	850W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Voeg 1 liter heet water toe.

Kooktips (vervolg)

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (850 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5½-6½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	4½-5	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3½-4	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	3½-4	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	4½-5	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5½-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20 °C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren

- Soms kunt u voedsel verwarmen op 850 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W. Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).

Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.

- Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank. Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen

Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer. Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.

- De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

Dranken opwarmen

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

NL

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:

Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40 °C.

Babymelk:

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:

Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec 50 sec to 1min	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarmtijd (min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	850W	1-1 ½ 1½-2	1-2	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
Soep (koud)	250g	850W	2½-3	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	5½-6½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels)op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	5-6	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g	600W	5½-6½	3	Leg een maaltijd bestaande uit 2 of 3 gekoelde gedeelten op een ovenvast bord. Dek dit af met magnetronfolie.

Kooktips (vervolg)

HANDINSTELLING VOOR ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen. Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20 °C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180 W, ⁂(⏲)).

Gerecht	Hoeveelheid	Tijd (min.)	Nadooitijd (min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	250g 500g	6-7 13-14	5-25	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Draai				
Varkenslapjes	250g	7½-8½		
Gevogelte				
Stukjes kip	500 g (2 stuks)	14½-15½	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met alumi-niumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	900g	28-30		
Vis				
Visfilet	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de smalle uiteinden met aluminium-folie. Draai de vis halverw-ege de ontdooitijd om!
Fruit				
Bessen	250g	6-7	5-10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50 g) Toast/Sandwich Duits brood (tarwe en rogge)	2 stuks 4 stuks 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverw-ege de ontdooitijd om!

Kooktips (vervolg)

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen

Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill

Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill

Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Aanwijzingen voor grillen van ingevroren etenswaren

Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor vermogen en bereidingstijd.

Vers voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Broodjes (ca. 50 g per stuk)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + grill	300W +grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2	Leg de broodjes in een kring met de onderkant omhoog direct op het draaiplateau. Grill de broodjes tot ze knapperig zijn. 2-5 minuten nagaren.
Stokbroodjes met vulling (tomaat, kaas, ham, champignons)	250-300 g (2 stuks)	450W +grill	7-8	--	Leg 1 ingevroren stokbroodje midden op het rooster; leg 2 of 3 stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerde groenten of aardappels	400 g	450 W + grill	13-14	--	Leg het ingevroren product op een kleine ovenvaste schaal. Zet de schaal op het rooster. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Deegwaren (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Doe de ingevroren deegwaren op een kleine, lage ovenvaste schaal. Zet de schaal direct op het draaiplateau. Na afloop 2-3 minuten laten nagaren.
Kipnuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Leg de kipnuggets direct op het draaiplateau.
Ovenpatat	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Leg de patat verspreid over bakpapier op het draaiplateau.

Kooktips (vervolg)

Aanwijzingen voor grillen van verse etenswaren

Zet de grill aan en verwarm de magnetron 4 minuten voor.
Gebruik de onderstaande tabel als richtlijn voor vermogen en bereidingstijd.

Vers voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Geroosterd brood	4 stuks (25g per stuk)	Alleen grill	3½-4½	3-4	Leg de boterhammen naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgebakken)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	1-2	Leg de broodjes eerst met de onderkant omhoog in een kring direct op het draaiplateau.
Gegrillde tomaten	200 g (2 st.) 400 g (4 st.)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Snijd de tomaten doormidden. Doe er wat kaas op en leg ze in een kring op een lage ovenvaste schaal. Zet de schaal op het rooster.
Toast Hawaii (ananas, ham en kaas in plakjes)	2 stuks (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Rooster eerst de boterhammen. Leg het geroosterde brood met het beleg op het rooster, 2 tegenover elkaar. 2-3 minuten laten nagaren.
Gepofte aardappels	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Snijd de aardappels doormidden. Leg ze in een kring op het rooster met de platte kant naar de grill.
Stukjes kip	450-500 g (2 stuks)	300 W + grill	8-9	9-10	Smeer de stukjes kip in met olie en kruiden. Leg ze in een kring met de botjes naar het midden. Leg geen stukjes kip in het midden van het rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Lamskotelet (medium)	400 g (4 stuks)	Alleen grill	11-13	8-9	Smeer de stukjes lamsvlees in met olie en kruiden. Leg ze in een kring op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten nagaren.
Varkenslapjes	250 g (2 stuks)	Magnetron + grill	(300W +grill) 7-8	(Alleen grill) 6-7	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg ze in een kring op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten nagaren.
Gebakken appels	1 appel (ca. 200g) 2 appels (ca. 400g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Boor de klokhuizen uit en vul ze met rozijnen en jam. Doe er wat amandelsnippers op. Leg de appels op een lage ovenvasteschaal. Zet de schaal rechtstreeks op het draaiplateau.

Kooktips (vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN

Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel.
Verwarm 30 tot 40 seconden op 850 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN

Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN

Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN

Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)

Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3½ tot 4½ minuten op 850 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN

Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 850 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN

Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6½ tot 7½ minuten op 850 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN

Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3½ tot 4½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De onderstaande onderdelen van uw combi magnetron moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat zich voedselresten en vet verzamelen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afdichtingen***
- ***Draaitableau en geleidingsring***

☛ Zorg dat de afdichtingen van de deur ALTIJD schoon blijven en dat de deur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Nabehandelen met schoon water en tenslotte afdrogen.

2. Verwijder vlekken van de binnenwanden en de geleidingsring met een in een warm sopje gedompelde doek. Nabehandelen met een vochtige doek en tenslotte afdrogen.

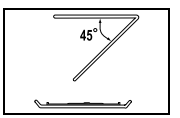
3. Om vastzittende voedselresten los te maken en geurtjes weg te krijgen, zet u een kop verdund citroensap op het draaiplateau en verhit deze 10 minuten op vol vermogen.

4. U kunt het plateau desgewenst in de afwasmachine schoonmaken.

✉ Zorg ervoor dat er **GEEN** water in de ventilatieopeningen terechtkomt. Gebruik **NOOIT** agressieve schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral op bij het reinigen van de afdichtingen van de deur. Zorg dat:

- Er zich geen voedselresten verzamelen
- Er geen vuil of voedselresten achterblijven, waardoor de deur niet meer goed sluit

✉ **REINIG** de binnenkant van de combi magnetron na gebruik met een mild sopje van een schoonmaakmiddel. Laat de magnetron eerst afkoelen voordat u hem reinigt, om brandwonden te voorkomen.



We raden u aan om het verwarmingselement voor het gemak omlaag te draaien voordat u de bovenwand in de magnetron reinigt.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.

Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**CE2727N / CE2727NT**
Netspanning	230 V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen	
Microgolffunctie	1300 W
Grill	1100 W
Combinatieprogramma	2400 W
Afgegeven vermogen	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenmaten	489 x 275 x 415 mm
Ovenruimte	306 x 211 x 320 mm
Inhoud	20 liter
Gewicht	
Netto	ong. 15 kg

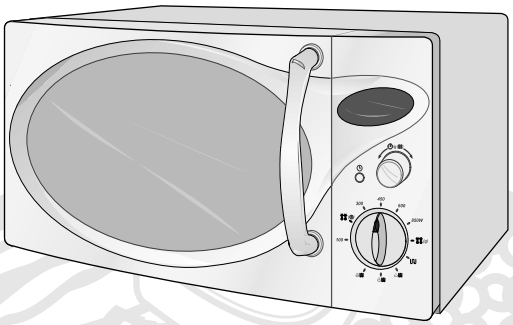
SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

CE2727N / CE2727NT

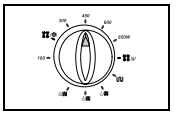


Aide-mémoire 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 6
Réglez l'horloge 6
Comment fonctionne un four à micro-ondes 7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 7
Problèmes et solutions 8
Cuisez et réchauffez un plat aux micro-ondes 8
Niveaux de puissance 9
Arrêtez la cuisson 9
Ajustez le temps de cuisson 9
Décongelez un plat manuellement 10
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 10
Utilisez un plat croustilleur (CE2727NT) 11
Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2727NT) 12
Choisissez la position de l'élément chauffant 13
Choisissez les accessoires 13
Gril 14
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 14
Guide des récipients 15
Conseils de cuisson 16
Nettoyez votre four à micro-ondes 22
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 23
Spécifications techniques 23

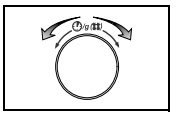
F

Aide-mémoire

Si vous souhaitez cuire un plat

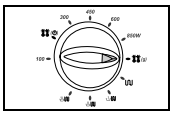


1. Mettez le plat dans le four.
Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**.

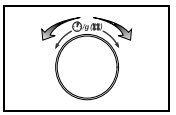


2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g).
Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez effectuer une décongelation automatique des aliments

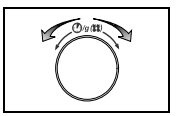


1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône de **décongélation automatique**(⁂(g)).



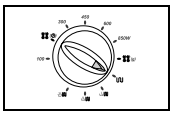
2. Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g) et sélectionnez le poids correspondant à l'aliment.
Résultat : La décongélation démarre au bout de deux secondes.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

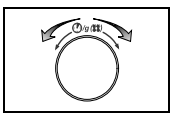


Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g).

Si vous souhaitez passer un plat au gril

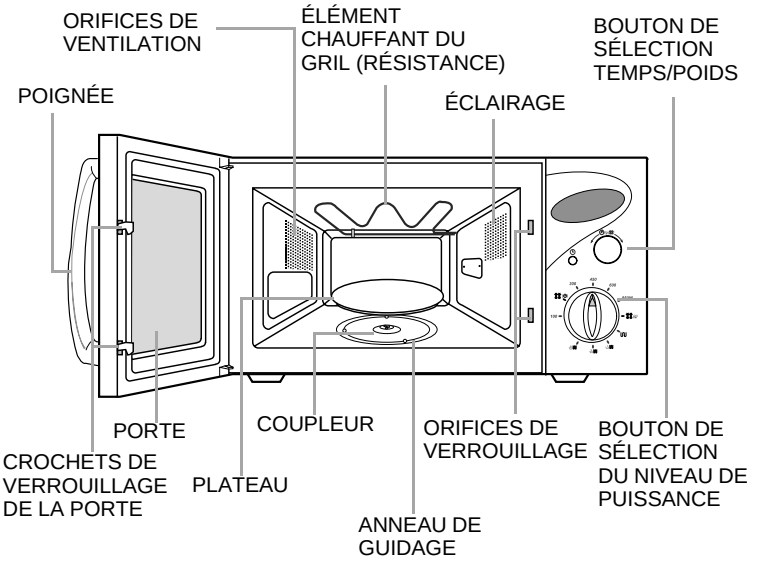


1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône **gril**(⋂).

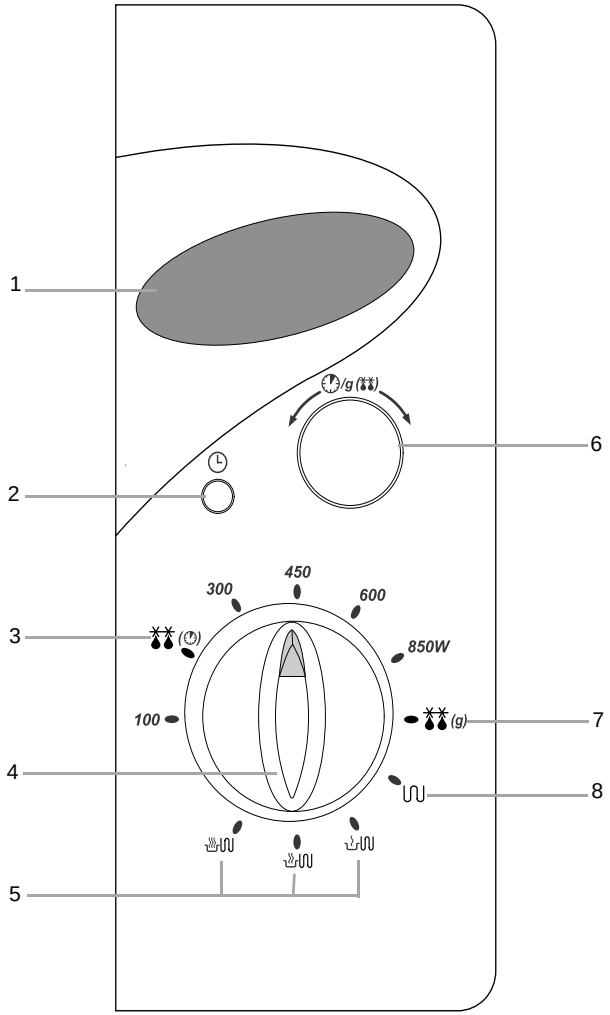


2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g).
Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes.

Four



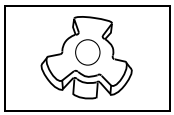
Panneau de commande



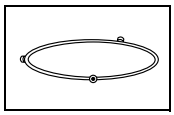
1. AFFICHEUR
2. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HEURE
3. DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
5. MODE COMBINÉ (Micro-ondes + Gril)
6. BOUTON DE SÉLECTION TEMPS/POIDS
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. MODE GRIL

Accessoires

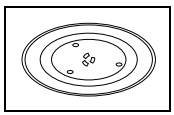
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



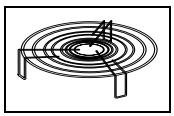
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet : Le coupleur fait tourner le plateau.



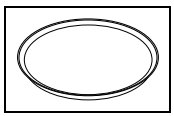
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet : L'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.
   Objet : La grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plat croustilleur (CE2727NT uniquement)**, voi page 11.
   Objet : Le plat croustilleur permet de mieux faire dorer les aliments en mode combiné micro-ondes + gril et d'obtenir des pâtes croustillantes (tartes, quiches, pizzas ou feuilletés).

☛ N'utilisez JAMAIS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

F

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un aide-mémoire qui décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat,***
- ***griller un plat,***
- ***augmenter le temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas utilisent quatre symboles :

Important

Remarque

Avertissement

Tourner

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arc électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

6. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

Précautions d'emploi (suite)

7. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est top chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

13. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

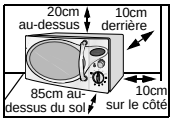
IMPORTANT

NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attitrer leur attention (bonbons, jouets, etc.)
- **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

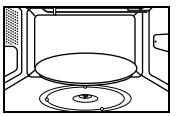
F

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

✻ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

✻ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente SAMSUNG le plus proche.

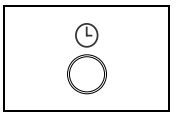
✻ **N'installez pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

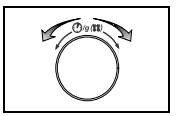
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

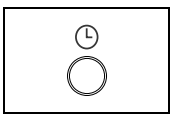


1.

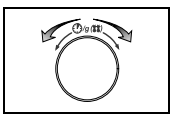
Pour afficher l'heure en mode...	**appuyez sur le bouton( )...**
24 heures	une fois
12 heures	deux fois



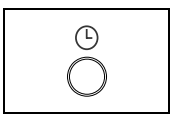
2. Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ) pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton .



4. Tournez de nouveau le bouton de sélection **TEMPS/ POIDS**( ) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .

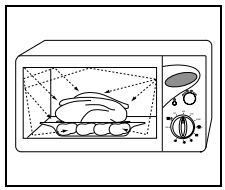
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongélation (manuelle et automatique),***
- ***cuire,***
- ***réchauffer.***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - contenu en eau,
   - température initiale (ambiante ou réfrigérée).

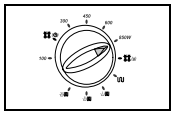
☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :

- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

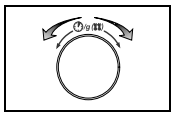
Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Ouvrez la porte du four à l'aide de la poignée située sur le côté droit de la porte. Mettez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**.



2. Sélectionnez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g).
   Résultat : l'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
   1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
   3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

F

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

- Ces phénomènes sont normaux.
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection **TEMPS/ POIDS**(⏱/g(lb)).
  - La porte est-elle bien fermée ?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous programmé le minuteur correctement ?
  - La porte est-elle bien fermée ?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

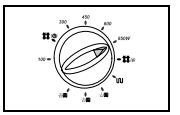
- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

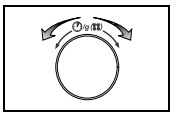
Cuisez et réchauffez un plat aux micro-ondes

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau. Fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**. **(PUISSANCE MAXIMALE : 850 W)**



2. Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**(⏱/g(lb)).

Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

☛ **Ne mettez jamais** le four en marche lorsqu'il est vide.

✉ Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le **bouton de sélection du niveau de puissance**.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir parmi les niveaux suivants :

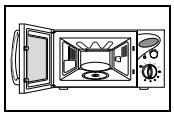
Niveau	Puissance	
	Micro-Ondes	**Gril**
ÉLEVÉ	850 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE( )	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE( )	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
MODE COMBI I	300 W ( )	1100 W
MODE COMBI II	450 W ( )	1100 W
MODE COMBI III	600 W ( )	1100 W

✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson doit être réduit.

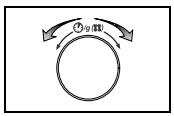
✉ Si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson doit être augmenté.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.

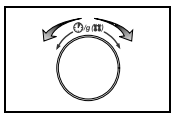


1. Pour arrêter la cuisson temporairement :
Ouvrez la porte.
Résultat : La cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement :
Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ) vers la gauche.
":0" s'affiche.

Ajustez le temps de cuisson



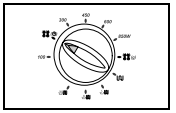
Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ).
Pendant la cuisson, tournez le minuteur vers la droite ou vers la gauche pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson restant.

F

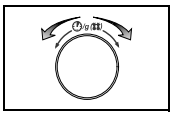
Décongelez un plat manuellement

La décongélation manuelle vous permet de décongeler tous types d'aliments.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône de **décongélation manuelle**( ).



2. Tournez le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ) pour sélectionner le temps de décongélation approprié.
Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

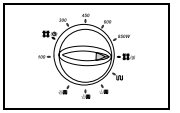
✉ Pour décongeler un plat manuellement, positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur Décongélation Manuelle (180W).

Pour plus de renseignements sur la décongélation manuelle et le temps de décongélation, reportez-vous à la page 19.

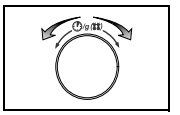
Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de **sélection du niveau de puissance** sur l'icône de **décongélation automatique**( ).



2. Tournez le bouton **TEMPS/POIDS**( ) pour sélectionner le poids approprié de l'aliment.
Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.
1) La décongélation démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de décongélation est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour la décongélation automatique

Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation.

Placez les aliments congelés sur le plateau.

Dès qu'un signal sonore retentit, retournez les aliments.

Après la phase de décongélation automatique, respectez les temps de repos indiqués ci-dessous.

Aliment	Quantité	Temps de Repos	Recommandations
Viande	200 à 1500g	20-60 min.	Dès qu'un signal sonore retentit, retournez les aliments.
Volaille	200 à 1500g	20-60 min.	
Poisson	200 à 1500g	20-50 min.	

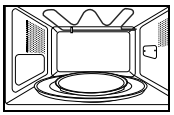
Utilisez un plat croustilleur (CE2727NT)

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur (livré uniquement avec le modèle CE2727NT).

Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur.

Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Ce plat peut également servir pour le bacon, les oeufs, les saucisses, etc.



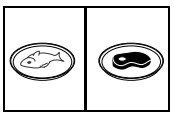
1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance : 600 W) + gril ( ).
Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.

☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les oeufs, enduisez le plat d'huile.

✻ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures. Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau.

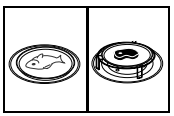
✻ Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).

☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.

5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur**

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

✻ **Attention**

Le plat croustilleur n'est pas garanti pour un lavage au lave-vaisselle.

Conseils de cuisson pour le plat croustilleur (CE2727NT)

F

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson : 600 W) + gril (♨) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

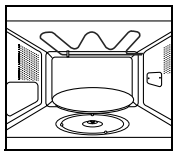
Aliment	Quantité	Préchauffage (en minutes)	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	4 tranches (80g)	3 min.	600W +Gril (♨)	3-3½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates)	3 min.	450W +Gril (♨)	4-4½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans le plat. Mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelées)	2 pièces (125g)	3 min.	600W +Gril (♨)	6½-7 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle sur la grille. Retournez après 4-5 min.
Baguettes (congelées)	200-250 g (2 bag.)	4 min.	450W +Gril (♨)	7-8 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre du plat pour une seule baguette, côte à côte pour deux. Mettez le plat sur la grille.
Pizza (congelée)	300 - 350 g	4 min.	600W +Gril (♨)	8-9 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza congelée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.
Pommes au four	250 g 500 g	3 min.	600W +Gril (♨)	5-6 min. 8-9 min.	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150 g (5 bâtonnets) 300 g (10 bâtonnets)	4 min.	600W +Gril (♨)	6½-7 min. 9-9½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Enduisez le plat d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez-les après 3½min (5 bâtonnets) ou après 5 min (10 bâtonnets).
Nuggets de poulet (congelées)	125 g 250 g	4 min.	600W +Gril (♨)	4½ -5 min. 7-7½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Enduisez le plat d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les nuggets dans le plat, puis disposez ce dernier sur la grille. Retournez les nuggets après 3 minutes de cuisson (pour 125 g) ou après 5 minutes (pour 250 g).
Pizza (refrigerées)	300 - 350 g	4 min.	450W +Gril (♨)	5½-6½ min.	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza refrigerée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.

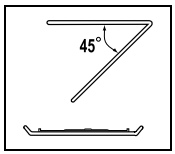
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé quand la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le remettre en position verticale.

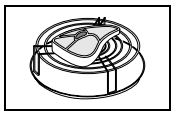




Pour mettre l'élément chauffant ...	**alors…**
en position horizontale, (mode gril ou mode combiné micro- ondes + gril)	◆ Tirez l'élément chauffant vers vous. ◆ Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.
Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.	

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



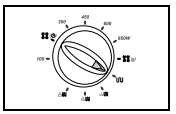
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique.
Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients", page 15.

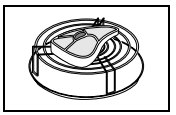
F

Gril

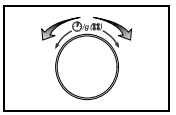
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril ( ) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection **TEMPS/ POIDS**( ).



2. Ouvrez la porte du four. Placez la nourriture sur la grille. Positionnez la grille sur le plateau. Fermez la porte.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ).

Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril.
Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

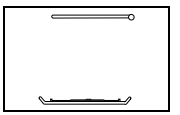
☛ Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez des plats sortant du four car ils sont très chauds.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

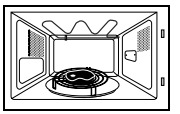
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

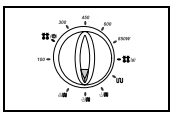
☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



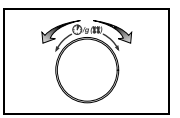
1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 13 pour plus de détails.



2. Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille et celle-ci sur le plateau. Fermez la porte.



3. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de **sélection du niveau de puissance**(, ,).



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection **TEMPS/POIDS**( ).

Résultat : L'éclairage du four s'allume et le plateau commence à tourner.

1) La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant 3 minutes.
3) L'heure s'affiche de nouveau.

✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600W.

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
• Attaches pour sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures

Remarque : Oui = ✓ / Non = ✗

Conseils de cuisson

F

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par leur contenance en eau, matières grasses et sucre.
Les micro-ondes agissent sur les molécules qui se déplacent ensuite rapidement dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes
Les récipients utilisés doivent permettre à l'énergie des micro-ondes de les traverser pour une efficacité optimale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits dans un four à micro-ondes.
D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, voir la section sur les astuces micro-ondes).

Couvrir les aliments pendant la cuisson
Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle en plastique ou d'un film plastique garanti micro-ondes.

Temps de repos
En laissant reposer vos aliments après la cuisson, vous permettez à la chaleur de se répartir uniformément à l'intérieur.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec un couvercle.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Epinards	150 g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocoli	300 g	600W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300 g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Laissez le couvercle pendant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laissez reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : Utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle, puis égouttez avant de servir .

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	850W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	850W	21 à 22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	850W	17 à 18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	850W	18 à 19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	850W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson (suite)

F

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce : Découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance élevée (850 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	4 à 4½ 8 à 8½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5½ à 6½	3	Ajoutez 60~75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250g	4½ à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille similaire.
Chou-fleur	250g 500g	5 à 5½ 8½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½ à 4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	3½ à 4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4½ à 5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½ à 2 3 à 3½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entiers si ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Egouttez.
Oignons	250g	5½ à 6	3	Emincez les oignons et coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4 à 5 7½ à 8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps du tableau sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

- Evitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car ce dernier aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

- Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
  Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux de la page suivante.
  Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas s'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
  Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
- Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

- Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
  Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
- Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
  Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux de la page suivante.
  Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils de cuisson (suite)

RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les éclaboussures.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé
Placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.
La température recommandée pour les aliments est d'environ 30~40°C.

Lait pour bébé
Versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

REMARQUE :
La température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous aux tableaux suivants pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	850W	1 à 1½ 1½ à 2	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g	850W	2½ à 3	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	5 à 6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez de nouveau avant de servir et de temps en temps pendant le réchauffage.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g	600W	5½ à 6½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

Conseils de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Aliment pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Laissez le couvercle pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 50 sec. à 1min.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins 2 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez l'aliment congelé dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : Les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-après pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W,).

Aliment	Quantité	Temps (minutes)	Repos (minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	250g 500g	6 à 7 13 à 14	5 à 25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Pavés de porc	250g	7½ à 8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2morc)	14½ à 15½	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés,côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	900g	28 à 30		
Poisson				
Filets de poisson	200g (2fil.) 400g (4fil.)	6 à 7 12 à 13	5 à 15	Placez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits				
Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 pains 4 pains	½ à 1 2 à 2½	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/ Sandwich	250 g	4½ à 5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500 g	8 à 10		

Conseils de cuisson (suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs, et les amuse-bouche.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez uniquement le mode gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four.
600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de les placer directement sur le plateau. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ène côté Temps (minutes)	Recommandations
Petits pains (env. 50 g)	2 pains 4 pains	Micro-ondes +Gril	300W +Gril 1 à 1½ 2 à 2½	Gril seul 1 à 2 1 à 2	Disposez les pains en cercle sur la grille. Cuisez-les au gril pour rendre croustillants. Laissez les reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ bag. congel. +garniture (tomates, fromage, jambon, champignons)	250 à 300 g (2 bag.)	450 W + Gril	7 à 8	--	Disposez une baguette congelée au centre de la grille. Disposez 2 ou 3 baguettes côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (de légumes pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13 à 14	--	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre. Mettez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14 à 15	--	Placez les pâtes congelées dans un plat rectugulaires en verre. Placez le directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	250 g	450 W + Gril	5 à 5½	3 à 3½	Disposez les nuggets de poulet sur la grille.
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9 à 11	4 à 5	Répartissez les frites sur du papier sulfurisé préalablement disposé sur la grille.

Conseils de cuisson (suite)

F

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	1er côté Temps (minutes)	2ène côté Temps (minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 pains	Gril seul	2 à 3	1 à 2	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + Gril	3½ à 4½ 6 à 7	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomates en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts Hawaii (tranches de pain garnies à l'ananas, jambon, fromage)	2 toasts (300 g)	450 W + Gril	3½ à 4	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½ à 5½ 7½ à 8½	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 morc.)	300 W + Gril	8 à 9	9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Ne mettez pas de morceaux de poulets au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côt.)	Gril seul	11 à 13	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile et ajoutez des épices. Disposezles en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pavés de porc	250 g (2 pav.)	Micro-ondes + Gril	(300W+ Gril) 7 à 8	(Gril seul) 6 à 7	Badigeonnez les pavés d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en gril.
Pommes fruits au four	200 g (1 pomme) 400 g (2 pommes)	300 W + Gril	4 à 4½ 6 à 7	--	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Mettez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

F

Conseils de cuisson (suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes.
Faites chauffer pendant 30 à 40 sec. à 850 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 min. à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 sec. à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLACAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 850 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle.
Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez..
Faites cuire 10 à 12 minutes à 850 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson. Versez directement dans les pots en verre avec couvercles qui se vissent. Laissez les pots retournés pendant 5 minutes.

FAIRE UN POUDING
Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions.
Utilisez un saladier en verre avec couvercle.
Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 850 W.
Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Etalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites cuire pendant 3 minutes ½ à 4 minutes ½ à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

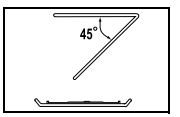
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau tournant et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant garanti lave-vaisselle.

☛ **Ne laissez JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

☛ **Nettoyez** la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Par mesure de sécurité, nous vous recommandons de tourner la résistance vers le bas lorsque vous nettoyez la cavité du four.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** le capot du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente Samsung le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement.

Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CE2727N / CE2727NT**
Source d'alimentation	230V ~ 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1300 W
Gril	1100 W
Mode combiné	2400A W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Méthode de refroidissement	
Extérieures	489 x 275 x 415 mm
Cavité du four	306 x 211 x 320 mm
Capacité	20 litres
Poids	
Net	15 kg environ

SAMSUNG
ELECTRONICS